

ΠΡΟΣΩΠΟ

ΝΙΚΟΣ ΦΩΤΙΑΔΗΣ

Ένας σεφ αιώνιος φοιτητής

Αρχιμάγειρας με διακρίσεις, έχει χρυσούς σκούφους και αστέρι Michelin, είναι ιδρυτής και πρόεδρος του Ινστιτούτου Ελληνικού Διατροφικού Πολιτισμού και Γαστρονομίας, executive chef της Διοίκησης της Τραπεζής της Ελλάδος, συγγραφέας βιβλίων γαστρονομίας και, από τον Οκτώβριο, φοιτητής στο Ιστορικό Τμήμα στο Ανοικτό Πανεπιστήμιο.

ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΣ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ

Η συζήτησή μας ξεκίνησε με τα νέα από το τελευταίο του ταξίδι στη Νότια Αφρική, όπου βρέθηκε καλεσμένος του ελληνικού προξενείου, και συνεχίστηκε για το απαρτχάιντ και τις φυλετικές διακρίσεις.

Για τις δικές του διακρίσεις ούτε κουβέντα. Για το αστέρι Michelin του 2002 τίποτα. Σαν να μην τον αφορά, σαν να μην ασχολείται με τα επιτεύγματα του παρελθόντος. Μάλλον γιατί κάνει πολλά τώρα και θέλει να κάνει περισσότερα στο μέλλον. Είναι υπεύθυνος για το μενού τουλάχιστον τριών εστιατορίων, της Λιμνής Βουλιαγμένης, του Balcony και του Λιόγερμα (Ελαία Λακωνίας), και μιλάει με ενθουσιασμό για το πρόγραμμα των Celestial Cruises για τη γαστρονομία του Αιγαίου με σκοπό την ανάδειξη των τοπικών προϊόντων και συνταγών. Πριν από τρεις μήνες εκδόθηκε το νέο του βιβλίο «Μουσικός περιδρόμος», όπου συγκεντρώνει συνταγές που αναφέρονται σε ρεμπέτικα τραγούδια της εποχής.

«Από τύχη έγινα μάγειρας»

Την αγάπη του για τη γαστρονομία και τη μαγειρική την ανακάλυψε μέσα από τυχαία γεγονότα και απογοητεύσεις. «Γεννήθηκα και μεγάλωσα στην Καβάλα και μικρός ήθελα να γίνω πιλότος αεροσκαφών. Ακούσαμε όμως τη συμβουλή του διευθυντή του ΟΑΕΔ, που, θέλοντας να προωθήσει τη σχολή, μας πρότεινε το τμήμα Μηχανολογίας, και έτσι γράφτηκα. Το τμήμα αυτό δεν άνοιξε τη χρονιά εκείνη, γιατί εκδηλώσαμε ενδιαφέρον

μόνο εγώ και άλλος ένας, και έτσι, 14 χρόνων παιδί, κατέληξα θερμοϋδραυλικός. Σπουδές στον ΟΑΕΔ τότε σήμαινε σκληρή δουλειά το πρωί, κυρίως σε υπόγεια, και σχολείο το βράδυ. Απογοητεύτηκα, είχα και ένα ατύχημα με ένα κομπρεσέρ και έτσι τα παράτησα και άρχισα να εργάζομαι σε ένα εστιατόριο. Εκείνη την εποχή η Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών έκανε διαφημίσεις στην τηλεόραση και έδειχνε τους μάγειρες με τις στολές, με τους ψηλούς σκούφους. «Καλύτερη αυτή η δουλειά, βρε παιδάκι μου, τουλάχιστον δεν θα πεινάσεις ποτέ», ήταν η κουβέντα της μάνας μου, άποψη που αντιπροσωπεύει όλη τη φιλοσοφία του επαγγελματικού προσανατολισμού της εποχής, και μάλιστα σε επαρχιακή πόλη. Δεν είναι τυχαίο που οι Μακεδονίτες είναι ζαχαροπλάστες και οι Ηπειρώτες φουρναράιοι». Κι εγώ που νόμιζα ότι, αν δεν ήσασταν μάγειρας, θα θέλατε να είστε ιστορικός, παρατηρώ.

«Θα γίνω τώρα, ξεκινάω στο Ανοικτό Πανεπιστήμιο τον Οκτώβριο. Η ιστορία και η λαογραφία είναι οι μεγάλες μου αγάπες. Το ανακάλυψα σχετικά αργά βέβαια. Βλέπετε, τα παιδιά εκείνης της εποχής δεν ήμασταν όπως τα σημερινά, ήμασταν λίγο χαζά. Να σκεφτείτε, το πρώτο μου βιβλίο το διάβασα σε ηλικία 12 χρονών και το είχα βρει στα σκουπίδια. Ήταν το «Ένα παιδί μετράει τ' άστρα» του Λουντέμη και το διάβασα τρεις φορές συνεχόμενες. Από τότε δεν σταμάτησα να διαβάζω».

Με μεγαλύτερο ενθουσιασμό από όλα μιλάει για το Ινστιτούτο Ελληνικού Δια-

τροφικού Πολιτισμού και Γαστρονομίας του οποίου είναι ιδρυτής και πρόεδρος από το 2014. Οραμα του Ινστιτούτου είναι η διαφύλαξη, η μελέτη, η έρευνα, η προαγωγή και η υποστήριξη του ελληνικού γαστρονομικού πολιτισμού, των λαογραφικών παραδόσεων και των πρώτων υλών.

«Δεν θεωρούμε ότι ανακαλύψαμε τον τροχό. Είμαστε όμως, ίσως, ο μοναδικός μη κερδοσκοπικός οργανισμός που ζητάει βοήθεια και συνεργασία. Δεν αποκλείουμε κανέναν, θέλουμε να συνεργαστούμε με όλους και μέλη μας είναι λαογράφοι, διατροφολόγοι, χημικοί, τεχνολόγοι τροφίμων, μάγειρες, αγρότες κ.ά. Θέλουμε να συγκεντρώσουμε όλο το διατροφικό υλικό, σε επιστημονική βάση όμως, χωρίς να στηριζόμαστε μόνο στα λόγια μιας γιαγιάς. Στην Πιερία, στο Φεστιβάλ Μακεδονικών Θησαυρών, οι περισσότερες γιαγιάδες είχαν προτείνει ένα παραδοσιακό επιδόρπιο ονόματι «Ναπολεόν». Για φαντάσου ένα μακεδονίτικο γλυκό με κολοκύθα και ρύζι με το όνομα αυτό... Οι γιαγιάδες ξεχνούν κιόλας... γι' αυτό χρειάζονται οι ιστορικοί».

Στόχος του Ινστιτούτου είναι, επίσης, το υλικό αυτό να βοηθήσει στην καλλιέργεια και στην παραγωγή υλικών που έχουν εγκαταλειφθεί και ξεχαστεί, όπως τα λούπινα. Επίσης, να δημιουργηθούν προγράμματα διατροφής σύμφωνα με τις συγκεκριμένες ανάγκες κάθε περιοχής, τις καιρικές συνθήκες και τις συνήθειες ασχολίες των κατοίκων. Οσον αφορά τη μαζική εστίαση, σκοπεύουν να καταρτίσουν έναν κατάλογο που να περι-



λαμβάνει τα υλικά που θα πρέπει να έχει κάθε παραδοσιακή συνταγή. «Τζατζίκι Στερεάς Ελλάδας, τζατζίκι Θράκης, τζατζίκι Σίφνου, ναι, αλλά όλα με στραγγιστό γιαούρτι και όχι με επιδόρπιο γιαουρτιού. Το παραδοσιακό στιφάδο να μην είναι πνιγμένο στην ντομάτα, αλλά να τρίβουμε λίγα παντζάρια, να ρίχνουμε λίγο μέλι. Κάθε περιοχή να προωθεί τα υλικά και τις συνταγές της ώστε να μην τρώμε τα ίδια σε όλη την Ελλάδα».

Σεβασμός στα υλικά

Ο Νίκος Φωτιάδης τρέφει μεγάλη εκτίμηση στις γιαγιάδες που καλόπαναν το αυγολέμονο, στους Ιάπωνες που καϊδεύουν το ψάρι πριν το φιλετάρουν, στους Γάλλους κρεοπώλες που, ντυμένοι με όμορφα ρούχα, δένουν, κόβουν, κανακεύουν το κρέας τους. Αγαπά τα γιαχνί γιατί αχνίζονται στους ίδιους τους χυμούς τους, το σιγανό μαγείρεμα, τις παραδοσιακές τεχνικές αλλά και την εξέλιξη. «Χρόνια παρα-

καλώ τους τυροκόμους μας να συνεργαστούν με επιστήμονες για δικούς μας ζυμομύκτες, αλλά πού... Εμείναν στη φέτα. Ρίχνουν και μπόλικο αλάτι για να τη διατηρήσουν και αυτό ήταν. Δεν έχουμε κουλτούρα. Δεν ασχοληθήκαμε ποτέ με την ποιότητα, αλλά, εξαιτίας των πολέμων, ασχολούμασταν με το να φάμε για να κρατηθούμε στη ζωή. Τώρα όμως που άλλαξαν οι συνθήκες, μπορούμε. Με σωστή εκπαίδευση όλα θα γίνουν». **Υ**

«Κάθε τόπος πρέπει να προωθεί τα προϊόντα του, για να μην τρώμε τα ίδια σε όλη την Ελλάδα».